Nquesto trattato siuale notar generalemente, ch ogni pesce da allessare, o friger uole essere scagliato & raschiato di fora, & poi aperto & cauatoli fora le interiora lauato molto bene, & e couerso il pesce ch uol far arrosto non uole essere scagliato ne raschiato ne aperto excepto la salpa, laquale se deue aprir & carciarne fora tutte le interiora, & ala laccia similemente se deue cauar per la orecchia vna certa forcina, ala quale sta attaccato vn budello i terun il quale cocendola o arrostendola sone de far cacciar fora.

In che modo, e miglio cuocer lo Storione.

Opra terrai lostorione ch sia vn poco passato truto o frolo & no fresco se uole ch sia bono in perfectione habi di bon vino bianco o aceto mescolato co acqua pura ch sia tanto luno quanto laltro & del sale asofficientia, & qui lo farai molto bene allessar facendolo bollir pertanto spatio quanto fresh lacarne de vitello o di manzo secundo la sua grandezza, tagliandolo i pezi grandi & grossi como par ala tua discretion, ma chi p per piu magnificentia lo uole cotto in tegro faccia dauer lincast grādi & capaci acocerlo sano como fa il mio Signor pch ogni pesce e molto miglior in tegro ch in pezi o altramente.

Sapor d Storione.

Con il storione sicol dar sapor bianco & Zenzeuero assai, o vero de bona agliata ben biancha, o de la mostarda, secundo lui pi & li appetiti, & questi sapori farai como e dicto di sopra, ni cupro li loro.

Acumbrina vole esser apparecchiata & cotta amodo ch lostorione, saluo ch uole bollir manco perch se coce piu presto, & sapor gli farai quali di sopra ho dicto p di storione.

Ldentale vole esser allessato essendo ben fresco, no li bisogna metter tanto vino o aceto quanto e dicto di sopra, Ma meta chel vino & laceto storione & fa sodo & fa piu conservar il pesce, & ancora gli da miglior gusto al magnar, ch no fa lacqua simplice & salata.

Vno varolo grosso.

Allo allessar similemente como e dicto quando e minor di quattro o cinque libre friglo in bono olio, o vero lo arrostirai sopra la graticola, ricordandoti como gia e dicto ch non vole esser rascato ne aperto & gli vole esser fatta vna salmoria co laceto & oglio & molto sale, & co vn ramicello di lauoro in mano o de Rosmarino bagnirai il dicto